

I n h a l t.

Vorwort	Seite III
Vorrede	V
Inhalt	IX

Erster Abschnitt.

Von den Brühen und Suppen.

	Seite		Seite
Fleischbrühe	1	Brotsuppe	16
Kalbsbrühe	4	Kräutersuppe	17
Braune Kalbsbrühe	—	Französische Suppe, oder Ge-	
Hühnerbrühe	5	sundheitsuppe	—
Hühner = Consommee	—	Reisuppe	18
Repphühnerbrühe	6	Italienische Reisuppe	—
Fasanenbrühe	—	Graupensuppe (gerollte Gerste)	19
Schwarze Brühe	—	Reißschleim	—
Aspik (Fleischgallerte)	7	Gerstenschleim	—
Fischgallerte	9	Fasten = Gerstenschleim	—
Fischbrühe	—	Griessuppe	20
Braune Fischbrühe	—	Fasten = Griessuppe	—
Nudelsuppe	10	Sago-suppe	—
Fleckerlsuppe	—	Gestofene Hühnersuppe, Hüh-	
Gerieb. Gerstel in der Suppe	11	ner = Kuli	21
Schneckerlsuppe	—	Repphühner = Kuli	22
Hasernudelsuppe	—	Leber = Kuli	—
Makaronisuppe	—	Rindfleisch = Kuli	—
Suppe mit Eingetränktem	—	Kalb-fleisch = Kuli	—
— mit Nöckerln	12	Hirn = Kuli	23
— mit Griessnöckerln	—	Scheerrübensuppe, oder Kuli	—
— mit Semmelknödeln		Hascheesuppe	
(Klöfßen)	—	— von Repphühnern	24
— mit Markknödeln	13	— von Kalbsleber	—
— mit Leberknödeln	14	— von Rindfleisch	—
— mit Mehlsfanzel	—	— von Kalbfleisch	—
— mit Griessfanzel	15	Kraftsuppe	—
— mit Leberfanzel	—	Suppe mit Schlickkrapseln	25
— mit Kohlfanzel	—	— mit Lungenstrudel	—
Semmelsuppe	—	Oliosuppe	26
Verkochte Semmelsuppe	16	Fastenbrühe	—
Semmel = Panadel	—	Schildkrötenbrühe	27

	Seite		Seite
Schildkrötensuppe	28	Französisches Panadel	35
Krebsbrühe	—	Schokoladesuppe	36
Krebssuppe	29	Milchsuppe	—
Gestohene Hechtensuppe, oder		Biersuppe	—
Fastensuppe à la Reine	—	Weinsuppe	37
Fasten-Pascheesuppe (Gehackte)	30	Schodoh (Chaudeau)	—
Einbrennsuppe	31	Rahmsuppe	38
Bäuschelsuppe	—	Schneckenuppe	—
Schwammisuppe	32	Geriebene Gerstelsuppe	—
Selleriesuppe	—	Gerstel-Suppe mit Champignon	—
Erdaßfelsuppe	—	Fastensuppe mit Krebsseuter	39
Niederländersuppe	33	— mit Hechteneuter	—
Erbsensuppe	—	— mit Krebsfanzel	—
Grüne Erbsensuppe	—	Gebackene Erbsen in Fasten-	
Fasten-Kräutersuppe	34	suppen	40
Fasten-Kohlsuppe	—	Frösch-Panadel	—
Fasten-Salatsuppe	—	Eyer-Gerstelsuppe mit Cham-	
Fasten-Brottsuppe	—	pignon	—
Brottsuppe mit Roggen	35	Foaserdel in der Suppe	—
— mit geback. Fische	—	Bräzelsuppe	41
Fasten-Panadel	—	Sauerkrautsuppe	—

Zweyter Abschnitt.

Vom Rindfleisch.

	Seite		Seite
Gesottenes Rindfleisch	42	Rindschnitten	46
Gedämpftes Fleisch, à la mode	43	Rostbraten	—
Rindsbraten (englischer Braten)	44	— mit Kokambolen	47
Lungenbraten am Spieße	45	— mit Knoblauch	—
Lungenbraten mit gemischter		— mit Erdäpfeln	48
grünen Speise	—	— mit saurem Rahm	—
Lungenbraten mit Rahm. Soß	—	— mit Sardellen	—
Lungenbraten mit italienischer		Gedämpfter Rostbraten	—
Soß	—	Rostbraten gedämpft, auf deut-	
Gebeißter Lungenbraten	46	sche Art	49

Dritter Abschnitt.

Von den Soßen (Sauces) oder Lunkten.

	Seite		Seite
Ueber die Soßen im Allgemei-		Pfeffer-Soß	51
nen	49	Gurken-Soß	—
Weißer Soß	—	Champignon, oder Schwam-	
Brauner Soß	50	men-Soß	52
Sardellen-Soß	51	Italienische oder gehäckelte Soß	—
Kapern-Soß	—	Zwiebel-Soß	—

	Seite		Seite
Warme Senf = oder Robert-		Knoblauch Kreen - - - -	55
Sof - - - - -	52	Mandel = Kreen - - - -	—
Saure Sof - - - - -	—	Kalte Schnittlauch = Sof - - - -	—
Citronen . Sof - - - - -	53	Kalte Senf = Sof - - - -	—
Bertram = Sof - - - - -	—	Ribisel = oder Johannisbeer = Sof	56
Paradiesäpfel = Sof - - - - -	—	Hetschebeer = oder Hagebutten =	
Saure Rahm = Sof - - - - -	—	Sof - - - - -	—
Kalter Kreen (Meerrettig) - - - -	54	Butter = Sof - - - - -	—
Warmer , oder Suppen = Kreen - - - -	—	— — mit Kapern - - - -	—
Semmel = Kreen - - - - -	—	— — mit Peterfilie - - - -	57

Vierter Abschnitt.

Von den Gemüsen.

	Seite		Seite
Spinat auf deutsche Art - - - -	57	Artischocken faschirt - - - -	68
— auf französische Art - - - -	58	Gebackene Artischocken - - - -	—
— auf englische Art - - - -	—	Gelbe Rüben als Zugemüse - - - -	69
Salat als Zuspeise - - - - -	—	Gemischte grüne Speise - - - -	—
Gefüllter Salat - - - - -	—	Kohlrüben als Gemüse - - - -	70
Gefrauster Salat als Zuspeise	59	Gefüllte Kohlrüben - - - -	—
Kohl (gemeinhin Kelch) - - - -	—	Weisse Rüben - - - - -	71
Gedämpfter Kohl - - - - -	60	Scheerrüben als Gemüse - - - -	—
Faschirt (gefüllter) Kohl - - - -	—	Saure Rüben als Gemüse - - - -	—
Blaukohl - - - - -	61	Erdäpfel mit Montur - - - -	—
Sprossenkohl - - - - -	—	Ueberbrühete Erdäpfel - - - -	72
Braunkohl mit Kastanien - - - -	—	Erdäpfelbrey - - - - -	—
Süßes Kraut - - - - -	62	Erdäpfelschmarn - - - - -	73
Gedämpftes süßes Kraut - - - -	—	Erdäpfel mit Butter = Sof - - - -	—
Faschirtes süßes Kraut - - - -	—	Erdäpfel = Kroketten - - - -	—
Saures Kraut - - - - -	—	Erdäpfelkuchen mit Kaiserfleisch	74
Gedämpftes Kraut mit Fasan	63	Erdäpfelnudeln (geröstet) - - - -	—
Sauerkraut mit Knödeln und		Trüffeln - - - - -	75
Selschfleisch - - - - -	—	Schampignon mit Butter - - - -	—
— mit Repphühnern - - - -	—	Faschirte Schampignon - - - -	—
— mit Roggen - - - - -	64	Morcheln (Maurachen) mit Butter	76
— mit Rahm - - - - -	—	Bredlinge mit Butter - - - -	—
Blumenkohl mit Butter = Sof - - - -	—	Bilslinge mit Butter - - - -	—
— auf italienische Art - - - -	—	Erbsen auf böhmische Art - - - -	77
— zu Eingemachten und		Erbsenbrey - - - - -	78
zu Salat - - - - -	65	Erbsen = Kroketten - - - -	—
Grüne Fisoln als Gemüse - - - -	—	Erbsenkuchen mit Kaiserfleisch - - - -	—
— auf französische Art - - - -	—	Dürre Fisoln als Zuspeise - - - -	—
Spargel mit Butter = Sof - - - -	—	Fisolnbrey - - - - -	79
— mit Semmelbröseln - - - -	66	Fisolnsalat - - - - -	—
Brokoli mit Semmelbröseln - - - -	—	Linzen als Zuspeise - - - -	—
Grüne Erbsen - - - - -	—	— mit Repphühnern - - - -	—
— mit Lauben - - - - -	67	— mit Schnecken - - - -	—
Artischocken mit Butter = Sof - - - -	—	Linzenbrey - - - - -	80
— mit feinem Kräutel	68	Ritscher - - - - -	—

Fünfter Abschnitt.

Von den verschiedenen Belegen.

	Seite		Seite
Bratwürstel	80	Krebswürstel	85
Bratwürste ohne Darm	81	Lachs = Würstel	86
Geselchte (geräucherte) Würstel	82	Rogen = Würste	—
Blutwürste	—	Pasesen	—
Plunzen	83	Hirn = Pasesen	—
Leberwürste	—	Fischmilch = Pasesen	87
Lungenwürste	84	Leber = Pasesen	—
Faschwürste	—	Sardellen Pasesen	—
Kapaunenwürstel	—	Gehack = Pasesen	—
Hirnwürste	—	Pasesen von Kapaunen = Fasch	88
Pausanerwürstel	85		

Sechster Abschnitt.

Von den Eingemachten.

	Seite		Seite
Haschee = oder Gehack = Wanneln	88	Fasten = Ragou	98
Haschee = Wanneln von Lamm-	—	Trüffel = Ragou	99
— — — — —	89	Eingemachte Kalbsohren	—
— — — — —	—	Kalbsohren mit weißem Ragou	—
— — — — —	—	— — — — — mit Rahm = Eß	100
— — — — —	—	Heiß gesottene Kalbsohren	—
— — — — —	—	Eingemachter Kalbskopf	101
— — — — —	—	Kalbskopf mit weißem Ragou	—
— — — — —	—	— — — — — mit Rahm = Eß	—
— — — — —	90	Heiß gesottener Kalbskopf	—
— — — — —	—	Kalbskopf mit Spargelerbsen	—
— — — — —	—	Eingemachtes Kalbfleisch	102
— — — — —	—	— — — — — mit Scham-	—
— — — — —	—	— — — — — pignon	—
— — — — —	—	— — — — — mit Spar-	—
— — — — —	91	— — — — — gelerbsen	—
— — — — —	—	— — — — — mit grünen	—
— — — — —	—	— — — — — Erbsen	—
— — — — —	—	— — — — — mit weißem	—
Ragou = Wanneln	—	— — — — — Ragou	103
Bschamele = Wanneln	92	Eingemachte Kalbsbrust	—
Fasten = Ragou = Wanneln	—	— — — — — mit Scham-	—
Rogen = Wanneln	93	— — — — — pignon	—
Hirn = Nissolen	—	— — — — — mit Spar-	—
Nissolen von Lungenmuß	94	— — — — — gelerbsen	—
— — — — — von Kapaunen	95	— — — — — mit grünen	—
Fasten = Nissolen	—	— — — — — Erbsen	—
Reißmeridon	—	— — — — — mit weißem	—
Weißes Ragou (Ragoût)	96	— — — — — Ragou	104
Braunes Ragou	98		

	Seite		Seite
Eingemachte Kalbs-Zendrons	104	Kälberne Karbonadel im Papier	120
Kalbs-Roteletten oder Karbo-		Karbonadel mit Rahmtunke	—
nadel	—	Gespickte Karbonadel	121
Frikando (Fricandeau) mit		Gebackene Lämmer-Köpfe	—
Sauerampfer	106	Eingemachtes Lammfleisch	122
— mit grünen Erbsen	107	— — mit Champignon	123
— mit Spargelerbsen	—	— — mit Spargelerbsen	—
— mit weißem Ragou	108	— — mit grünen Erbsen	—
— mit braunem Ragou	—	— — mit weißem Ragou	—
— mit Gehacke	—	Eingemachte Lämmerne Brüste	124
— mit Rahm-Sof	—	— Lämm. Brust mit Schwäm-	
— in Papier	—	men	125
— in der Asche	109	— — — mit weißem	
Kälberne Schnitzel	—	Ragou	—
— — mit Rahm-Sof	110	— — — mit Spargel-	
— — mit Kapern	—	erbsen	—
— — mit Kokambole oder		— — — mit Semmel-	
Knoblauch	—	Knödeln	—
Gepracktes oder geklopftes Flei-		Heiß gesottenes Lämmerne	126
schel	—	Lämmerne Karbonadel am Roste	—
— — mit Champi-		Braune Lämmerne Karbonadel	127
gnon	111	Faschirte Lämmerne Karbonadel	128
— — mit Spargel-		Lämmerne Karbonadel in Papier	—
erbsen	—	— — mit Rahm-Sof	—
— — mit Kapern	—	Eingeschnittenes von Lammfleisch	129
Geblätterttes Kalbsfleisch	—	Geblätterttes Lammfleisch	—
— — mit grünen Erbsen	112	— — mit Champignon	130
— — mit Champignon	—	— — mit weißem Ragou	—
— — mit weißem Ragou	—	Gehacke von Lammfleisch	—
Gehacke (Hachis) von Kalbsfleisch	—	— — mit verlorenen Eiern	—
— mit verlorenen Eiern	—	Lammfleischmuß	—
Kalbsfleischmuß	113	Lämmerne Leber mit feinem	
Eingeschnittenes von Kalbsfleisch	—	Kräuteln	—
Kalbsleber mit feinem Kräuteln	114	Gebackene Lämmerne Leber	131
Gebackene Leber	—	Gedämpfte Lämmerne Leber	—
Gedämpfte Leber	115	Heiß gesottener Schweinskopf	—
Kalbsgekröse	—	Faschirter Schweinskopf	—
Gebackene Kälberfüße	116	Heiß gesottenes Schweinsfleisch	134
Gebackenes Kalbshirn	—	Schweinerne Karbonadel am Rost	
Heiß gesottenes Kalbshirn	—	— — mit Robert-Sof	—
Marinade von Kalbshirn	117	— — mit Kümmel	—
Kalbshirn (mit Rahm-Sof)	—	— — gebraten	135
— mit Butter-Sof	118	— — mit Kreen	—
— mit weißem Ragou	—	Schweinsleber am Roste	—
— am Roste	—	— mit feinem Kräuteln	—
— mit Paradiesäpfeltunke	119	Gebackene Schweinsleber	136
— mit Pfeffer-tunke	—	Gedämpfte Schweinsleber	—
— mit Robert-Tunke	—	Gesulzte Schweinsfüße	—
(Zwiebel-Sof)	—	Ungarisches Kepphuhn (Rebhen-	
Braune Karbonadel	—	nel)	137
Faschirte Karbonadel	120	Schweinsohren	138

	Seite		Seite
Gebratene Spanferkel - - -	138	Gestürzte Faschspeise - - -	156
Spanferkel sauer gekocht - -	139	Indian mit Reis - - -	157
— als Kreenfleisch - - -	—	Gingeschnittenes von Indian -	—
— gefulzt - - -	—	Gehacke von Indian - - -	158
— mit Reis - - -	141	Geblättertcs von Indian - - -	—
— mit Makaroni - - -	142	Gehacke von Indian mit ver-	—
— als Blutwurst - - -	—	lornen Eyern - - -	—
— fashirt - - -	—	Indian in Papier - - -	—
Gingemachtes von Schöpfen -	143	Fashirtcr Indian - - -	—
Schöpfernes Gingemachtes mit	—	Indian mit Kastanien - - -	159
weißen Rüben - - -	—	Gedämpfte Gans - - -	—
— — mit Erdäpfeln - - -	144	Gans mit gemischter Grün-	—
Schöpferne Karbonadel am Rost	—	speise - - -	—
— — mit Roberttunke - - -	—	Gänse mit Reis - - -	160
— — mit Paradeisäpfeln - - -	—	— mit Makaroni - - -	—
Schöpferner Schlagel gedämpft	145	Gebratene Gans mit Erdäpfeln -	—
— — auf portugiesische	—	Gingeschnittenes von Gänsen -	161
Art - - -	—	Junges Gansel, eingemacht - -	—
— — mit Paradicsäpfeln -	146	— — mit Blumenkohl - - -	—
— — auf wälsche Art - - -	—	— — mit feinen Knödeln -	162
— — mit Rahm = Soß - - -	—	— — mit Spargel - - -	—
— — mit Zwiebel = Soß -	147	Gedämpfte Wildgänse - - -	—
Gingemachte Hühner - - -	—	Wildgänse mit Rahm = Soß - -	—
Frikassirte Hühner mit Cham-	—	Gedämpfte Aenten - - -	—
pignon - - -	—	Aenten mit gemischter Grün-	—
— — mit Blumenkohl - - -	148	speise - - -	163
— — mit Spargelerbsen - - -	—	— mit Reis - - -	—
— — mit Nudeln - - -	—	Gingeschnittenes von Aenten -	—
Hühner mit weißem Ragou - -	—	Gingemachte Aenten - - -	164
Gebackenes Frikassce - - -	149	Aenten mit Rahm = Soß - - -	—
Heißgesottene Hühner - - -	—	Tauben mit Blut - - -	—
Kapaune mit Muscheln - - -	150	— mit braunem Ragou - - -	165
— mit Reis - - -	151	— mit grünen Erbsen - - -	—
Gingeschnittenes von Kapaunen	—	— mit feinem Kräutel - - -	—
Gehacke von Kapaunen - - -	—	— in Papier - - -	166
Geblättertcs Kapaunenfleisch -	152	— als gebackenes Frikassce -	—
— — mit Spargelerbsen - - -	—	Gedämpfte Wildtauben - - -	—
— — mit Champignon - - -	—	Repphühner mit Linsen - - -	167
— — mit weißem Ragou -	153	Salmi von Repphühnern - - -	—
Gehacke von Kapaunenfleisch mit	—	Repphühner mit braunem Ragou	168
verlornen Eyern - - -	—	— mit feinem Kräutel - - -	—
Kapaune mit Paradicsäpfel = Soß	—	— in Pasteten - - -	—
— mit Robert Soß - - -	—	Gedämpfte Fasanen - - -	169
— in Papier - - -	154	Salmi von Fasanen - - -	—
Gebackene Hühner - - -	—	Fasanen mit braunem Ragou -	—
Marinirte Hühner - - -	155	— in Pasteten - - -	—
Hühner am Rost mit Sens-	—	Gingemachter Hase - - -	—
Tunke - - -	—	Gingeschnittenes von Hasen -	170
Kapaunen = Fasch - - -	156	Krepinett von Hasen - - -	—
Faschwanneln mit weißem Ra-	—	Gingemachtes Wildbret - - -	—
gou - - -	—	— mit Gurken - - -	171

	Seite		Seite
Eingemachtes Wildbret mit Erd-		Wildschweins-Leber am Roste	173
äpfeln - - - - -	171	Kalbfleisch = Fasch - - - - -	—
Hirschziemer - - - - -	—	Kapaunenfisch = Fasch - - - - -	174
Rostbraten von Hirschen - - -	172	Hechten = Fasch - - - - -	—
Jungfern = Braten - - - - -	—	Paulaner = Fasch - - - - -	175
Schwarzwild mit Hetscheboer =		Leber = Fasch - - - - -	—
Sofß (Hagebutten Sofß) - - -	—	Wildbret = Fasch - - - - -	176
Faschirter Wildschweinskopf -	173	Frikadelen am Roste - - - - -	—
Wildschwein = Karbonadel mit		— mit Rahmtunke - - - - -	—
Robert = Tunke - - - - -	—		

Siebenter Abschnitt.

Von den verschiedenen Fischspeisen.

	Seite		Seite
Karpfen auf böhmische Art -	177	Hausen mit Senftunke - - - - -	187
Blau gekochter Karpfen - - -	178	Gesottener Dief - - - - -	—
Sauer gekochter Karpfen - - -	—	Gebratener Dief - - - - -	—
— — — mit Kreen - - - - -	—	Gebratene Bracken - - - - -	—
Gesulzter Karpfen - - - - -	179	Blau gekochte Forellen - - - - -	188
Heiß gesottener Karpfen - - -	—	Forellen in Papier - - - - -	—
Karpfen mit saurem Rahm - - -	—	Blau gekochter Lachs - - - - -	—
Faschirter Karpfen - - - - -	180	Lachsschnitten in Papier - - -	189
Gebackener Karpfen - - - - -	181	Gebratener Lachs - - - - -	—
Marinirter Karpfen - - - - -	—	Aalsfisch gebraten - - - - -	—
Hecht, frisch gesotten - - - - -	—	— mit kalter Senftunke - - -	190
Gebratener Hecht - - - - -	182	Gebackene Grundeln (Gründlinge)	—
Gebackener Hecht - - - - -	183	— Frösche - - - - -	—
Bräzel = Hecht - - - - -	—	Frösche mit weißem Ragou -	191
Hecht auf Niederländer Art -	—	Stöckfisch mit Semmelbröseln -	—
— mit feinem Kräutel - - - - -	184	— in Butterpastete - - - - -	—
Frikassirter Hecht - - - - -	—	Berschlinge gebacken - - - - -	192
Hecht mit Butter = Tunke - - -	—	— marinirt - - - - -	—
Gesulzter Hecht - - - - -	—	Krebse abgefotten - - - - -	—
Faschirter Hecht - - - - -	185	— mit Rahm, Sofß - - - - -	193
Marinirter Hecht - - - - -	—	Eingemachte Schildkröten - - -	—
Huchen mit Buttertunke - - -	—	Abgefottener Stör - - - - -	194
— mit feinem Kräutel - - - - -	—	Gebratener Stör - - - - -	—
Blau gekochter Huchen - - - - -	—	Gesulzter Stör - - - - -	—
Gesulzter Huchen - - - - -	—	Stör mit Senftunke - - - - -	—
Schill mit Buttertunke - - - - -	—	Rohrhühner schwarz eingemacht	195
— am Rost - - - - -	186	Karbonadel von Rohrhühnern -	—
Frisch gesottener Hausen - - -	—	Gefüllte Schnecken - - - - -	196
Gebratener Hausen - - - - -	—	Schnecken eingemacht - - - - -	197
Gesulzter Hausen - - - - -	187	Rombo - - - - -	—

Achter Abschnitt.

V o n d e n B r a t e n .

	Seite		Seite
Kalbschlägel gebraten	197	Gänse (junge) gebraten	204
Kalbschulter gebraten	198	Martini-Gans gebraten	—
Kalbsbrust gebraten	—	Aenten gebraten	—
Kälberner Nierenbraten	199	Hühner (Hennel) gebraten	205
Gebratener Schöpfenschlägel	—	Gebratene Fethühner (Poular-	—
Gebratene Schöpfenschulter	200	des, Polackel)	—
— Schöpfensenden	—	Gebratene Kapaune	206
Lämmernes Biegel	—	Indian gebraten	—
Schweinebraten	201	Auerhuhn gebraten	207
Rehraten	—	Gebratene Fasanen	—
Gebratener Rehrücken	202	— Nepphühner	—
— Hase	—	— Waldschneepfen	208
— Hirschkalbschlägel	—	— Mooschneepfen	—
— Hirschkalbrücken	203	Krammetsvögel (Kronawitter)	—
Lungenbraten	—	als Braten	—
— mit Rahm = Soß	—	Wachteln als Braten	209

Neunter Abschnitt.

V o n d e n v e r s c h i e d e n e n E y e r s p e i s e n .

	Seite		Seite
Eyer am Schmalz	210	Gingerührte Eyer mit Spargel-	—
Omelette	—	erbsen	214
— mit Schneidspargel	—	Gefakte Eyer	—
— mit gezupftem Fische	211	Verlorne Eyer	—
— mit Fleischgehacke	—	— — mit Gehacke	215
— mit Champignon	—	— — mit Sauerampfer	—
— mit Trüffeln	212	— — mit gekraust. Salat	—
— mit Schinken	—	Gebackene Eyer	—
— mit Speck	—	Lchsenaugen	216
— mit Zwiebeln	—	Gefüllte Eyer	—
— mit gemischter Grün-	—	Eyerstrudel mit Roggen	—
speise	—	— mit Krebsragou	217
— mit Sauerampfer	—	— mit gezupftem Hechte	—
Gingerührte Eyer	213	Lockere Eyer	—
— — mit Speck	—	Eyer = Kroketten	218
— — mit Kalbsnieren	—	Eyer = Fanzel	—
— — mit Schwämmen	—	Schnee = Eyer	119

Zehnter Abschnitt.

V o n d e n v e r s c h i e d e n e n M e h l s p e i s e n .

	Seite		Seite
Schinkenfleckel	219	Fleckel mit Hausen	220
Fleckel von Roggen	220	Zweckerln mit Semmelbröfeln	—

	Seite		Seite
Zweckerln mit Käse	221	Tyroser Strudel	233
Nudeln abgescmalzen	—	Mohnstrudel	234
— mit Gries	—	Apfelstrudel	—
— mit Schinken	—	Kirschenstrudel	—
Nudel = Fanzel	—	Pudding mit Schodoh (Chau-	
Nudeln in der Milch	222	deau)	235
Dampfnudeln	—	— mit Mark	236
Dukaten = Nudeln	223	— von Hirse	—
Kroketten von Nudeln	—	— von Reiß	—
Knockerln in der Milch	224	— von Mandeln	237
Abgescmalzene Knockerln	—	— von Himmelthau	—
Knockerln mit Käse	—	Apfel = Wanneln	—
Semmelknödel	225	Krem = Wanneln	238
Speckknödel	—	Nudel = Wanneln	—
Griesknödel	—	Reiß = Wanneln	—
Griesknocken	226	Himmelthau = Wanneln	239
Milchreiß	—	Kaffee = Wanneln	—
Reiß Kroketten (Nudeln)	—	Schokolade = Wanneln	—
Reißkock	227	Thee = Wanneln	—
Reiß = Meridon	—	Citronen = Wanneln	240
Reiß mit Schinken	—	Orangen = Wanneln	—
Mehlschmarn	228	Kindskoch = Auflauf	—
Semmel schmarn	—	Auflauf von Reiß	—
Griesschmarn	—	— v. Gries od. Himmelthau	241
Erdaüpfelschmarn	229	— von Semmel	—
Nudelschmarn (ausgedünstete		— von schwarzem Brot	—
Nudeln)	—	— von Mark	—
Pfannen = Kuchen (Holländische		— von Nudeln	242
Mehlspeise)	—	— von Dranschen (Pome-	
Kindskoch mit Kameln	230	ranzen)	—
Grieskock	—	— von Schokolade	—
Griesstrudel	231	— von Kaffee	—
Nahmstrudel	—	— von Thee	243
Reißstrudel	232	— von Vanille	—
Topfenstrudel	—	— von Citronen	—
Semmelstrudel	—	Aufgelaufenes Apfelfkock	—
Lungenstrudel	—	Auflauf von Marillen	244
Krebsstrudel	233	Aufgelaufenes Pfirsichkock	—
Rogenstrudel	—	— Quittenkock	—

Gilfter Abschnitt.

Von den verschiedenen Backwerken, und insbesondere von den Pasteten = oder mürben Butter-, Eyer-, Brand-, Germ- und Zuckerteigen.

	Seite		Seite
Pastetenteig	245	Nudeln geschnitten	247
Butterteig	—	Spagat = Nudeln	—
Eyerteig	246	Fleckel	—

	Seite		Seite
Brandteig - - - - -	248	Butter = Pastetchen - - - - -	268
Spritz = Krapfen - - - - -	—	— Ringel mit Mandeln	
Schlüssel = Krapfen - - - - -	—	oder Mandel, Ringeln - - - - -	269
Mürbe Pasteten mit Tauben - - - - -	249	Maultaschen - - - - -	—
Lungenschweif in Pasteten - - - - -	250	Mandel = Maultaschen - - - - -	—
Lungenbraten in Pasteten - - - - -	—	Mandelsuchen mit Weichseln,	
Wildbret = Pastete - - - - -	251	oder Weichseluchen - - - - -	270
Hasen = Pastete - - - - -	—	Propheten = Kuchen - - - - -	—
Repphühner = Pastete - - - - -	252	Mürber Apfelsuchen - - - - -	—
Fasanen = Pastete - - - - -	—	Zwetschkuchen - - - - -	271
Gansleber = Pastete - - - - -	—	Grieskuchen - - - - -	—
Hausen = Pastete - - - - -	253	Kuchen auf Florentiner Art - - - - -	—
Hechten = Pastete - - - - -	—	Weichseluchen auf Gräker Art	272
Rohrhühner = Pastete - - - - -	254	— auf Wiener Art - - - - -	—
Rasserole = Pasteten - - - - -	—	Wespennest - - - - -	—
Butter = Pastete - - - - -	255	— mit Mandeln - - - - -	273
— — mit Ragou - - - - -	—	Berg = Torte - - - - -	—
— — mit eingemachten		Biskoten = Torte - - - - -	—
Hühnern (Henneln) - - - - -	—	Blätter = Torte - - - - -	274
— — mit Ruttelflecken - - - - -	—	Bogen = Torte - - - - -	—
— — mit Gehacke - - - - -	256	Brot = Torte - - - - -	275
— — mit gebracktem (ge-		Brösel = Torte - - - - -	276
Klopftem) Fleischel - - - - -	—	Schokolade = Torte - - - - -	—
— — mit Salmi - - - - -	—	Eyer = Torte - - - - -	—
— — mit Frösch = Ragou - - - - -	—	Germ = Torte - - - - -	277
— — mit Hechten = Ragou	257	Geschobene Torte - - - - -	—
— — mit Stockfisch - - - - -	—	Gesulzte Torte - - - - -	—
— — mit Krebs = Ragou - - - - -	—	holländer = Torte - - - - -	278
Germbuchtel, Germteig, Ge-		Kaiser = Torte - - - - -	—
fenteig - - - - -	—	Kastanien = Torte - - - - -	—
Mohnstrudel - - - - -	258	Kitten = Torte - - - - -	279
Zwetschken = Strudel - - - - -	259	Klepen = Torte - - - - -	—
Abgeschlagener Gugelhupf - - - - -	—	Linger Torte - - - - -	280
Abgetriebener Gugelhupf - - - - -	—	Gebroselte Linger Torte	—
Kaiser = Gugelhupf - - - - -	260	Mandel = Torte - - - - -	—
Germ = Wanneln - - - - -	261	Gerührte Mandel = Torte - - - - -	281
Dampfnudeln - - - - -	—	Geschobene Mandel = Torte - - - - -	—
Dukaten = Nudeln - - - - -	—	Gestiftelte Mandel = Torte - - - - -	282
Fasching = Krapfen - - - - -	—	Marzipan = Torte - - - - -	—
Kolatschen - - - - -	263	Muskazoner = Torte - - - - -	—
Postelberger Kolatschen - - - - -	264	Pomeranzen = Torte - - - - -	283
Germ = Ripfel - - - - -	—	Rahm = Torte - - - - -	—
Böhmische Dalken (Nalimanze)	—	Ringel = Torte - - - - -	284
Spieß = oder Brügel = Krapfen	265	Semmelbrösel = Torte - - - - -	—
Schmalz = Krapfen - - - - -	266	Spritz = Torte - - - - -	285
Schneeballen - - - - -	—	Stangel = Torte - - - - -	—
Butter = Krapfel - - - - -	267	Weichsel = Torte - - - - -	—
— Schnitten - - - - -	—	Zimmt = Torte - - - - -	286
— Ripfel - - - - -	—	Zucker = Torte - - - - -	—
— Augengläser - - - - -	268	Zwieback = Torte - - - - -	287
Augengläser = Pasteten - - - - -	—		

Zwölfter Abschnitt.

Von den verschiedenen Sulzen.

	Seite		Seite
Marillen = Sulze - - - -	288	Milch = Sulze mit Kaffee - -	292
Mandel = Sulze - - - -	—	— — mit Schokolade - -	—
— — mit Maraschino - -	289	— — mit Thee - - - -	—
Brunnkrefß = Sulze - - - -	—	Pfirsich = Sulze - - - -	—
Schokolade = Sulze - - - -	—	Pomeranzen = Sulze - - - -	—
Erdbeer = Sulze - - - -	290	Ribisel = (Johannisbeer-) Sulze	—
Vanille = Becherln - - - -	—	Rumel = Sulze - - - -	—
Himbeer = Sulze - - - -	—	Weilchen = Sulze - - - -	293
Limonien = Sulze - - - -	291	Weichsel = Sulze - - - -	—
Gesulzte Aepfel - - - -	—	Wein = Sulze - - - -	—
Milch = Sulze oder gesulzte Kreme	—	Zimmet = Sulze - - - -	294
(Obers oder Rahm) - - -	292		

Dreyzehnter Abschnitt.

Von dem süßen und sauren Salat.

	Seite		Seite
Aepfel in einer rothen Sulze -	294	Kräuter = Salat - - - -	298
Artischocken = Salat - - - -	295	Kraut = Salat - - - -	—
Birnen = Salat - - - -	—	Rapunzel = Salat - - - -	—
Bohnen = Salat - - - -	296	Rettig = Salat - - - -	299
Brunnkrefß = Salat - - - -	—	Spargel = Salat - - - -	—
Cichorien = Salat - - - -	—	Umrken = (Gurken-) Salat -	—
Gemischter Salat - - - -	—	Wälscher Salat - - - -	—
— — auf eine andere Art -	297	Weichsel = Salat - - - -	300
Italienischer Salat - - - -	—	Sellerie = (Zeller-) Salat -	—
Kauli = Salat - - - -	—	Zwetschken = Salat - - - -	—
Kitten = (Quitten-) Salat -	—		

Vierzehnter Abschnitt.

Von den verschiedenen Baum- und Feldfrüchten, wie auch andern Lebensmitteln, um zu erkennen ob sie gut, und wie dieselben aufzubewahren sind.

	Seite		Seite
Aepfel und Birnen zu konserviren	301	Grüne Erbsen aufzubewahren -	305
— zu dörren - - - -	—	Erdaepfel aufzubewahren - -	—
Artischocken aufzubehalten -	302	Eßig gut zu erhalten oder zu	—
— zu dörren - - - -	—	verstärken - - - -	—
Butter zu konserviren, oder	—	Eyer lange aufzubewahren -	306
aufzubewahren - - - -	—	Germ oder Hefen zu probiren,	—
— aufzufrischen - - - -	304	ob sie gut sind - - - -	307
Cichorien anzubewahren - -	—	Gerollte Gerste aufzubewahren	—

	Seite		Seite
Gewürz aufzubewahren - - -	307	Safran, was bey demselben zu beobachten ist - - - -	316
Gurken einzumachen - - - -	—	Salz aufzubewahren - - - -	317
Käse aufzubewahren - - - -	308	Sauerampfer einzumachen - - -	—
Hausenblase aufzulösen - - -	—	Schmalz auszulassen - - - -	—
Kirschen in Essig einzumachen -	309	Schwämme zu erhalten - - - -	318
Ritten (Quitten) aufzubehalten -	—	Senf zu machen - - - - -	—
Kohl und Kraut aufzubewahren -	—	Spargel mit Essig einzumachen -	—
Kohltrabi zu erhalten - - - -	310	Speck aufzubewahren - - - -	319
Saures Kraut einzumachen - - -	—	Stoekfisch zu wässern - - - -	—
Küchenkräuter zu dörren - - -	311	Streichkäse zu machen - - - -	—
Linsen, ob sie gut sind, zu er-		Umurken (Gurken) in Essig ein-	
Fennen - - - - -	312	zumachen - - - - -	—
Mandeln aufzubewahren - - - -	—	Gurken im Salzwasser zu kochen	320
Mehl aufzubewahren - - - - -	—	Geschnittene Gurken einzumachen	321
Melonen in Essig einzumachen	313	Weintrauben zu erhalten - - -	—
Das Gerinnen der Milch zu		Türkischen Weizen einzumachen -	—
verhüten - - - - -	—	Zimmet, was dabey zu beobach-	
Wälsche Nüsse frisch zu erhalten -	—	ten - - - - -	322
Grünes Obst sauber einzumachen	314	Zwetschken frisch zu erhalten -	—
Guten Reiß zu erkennen - - - -	315	— zu dörren - - - - -	—
Reißschleim zu machen - - - -	—	— in Essig einzumachen -	323
Rüben aufzubewahren - - - - -	—	Zwiebeln aufzubehalten - - - -	324
— einzumachen - - - - -	316		

Fünftehnter Abschnitt.

Von den eingemachten und eingesottenen Früchten, Säften und Getränken, wie auch von der Aufbewahrung verschiedener in der Kochkunst und Haushaltung nöthigen Sachen.

Von den eingemachten Früchten.

	Seite		Seite
Agas einzusieden - - - - -	325	Marillen einzusieden - - - - -	328
Citronenschalen einzumachen - -	—	Muskatellerbirnen einzumachen -	329
Dientel einzusieden - - - - -	326	Grüne Nüsse einzumachen - - -	—
Feigen einzusieden - - - - -	327	Pfirschen einzusieden - - - - -	330
Hagebutten einzusieden - - - -	—	Pomeranzen einzumachen - - -	—
Ritten (Quitten) einzusieden -	328	Ribisel einzusieden - - - - -	331
Gelbe Limonien- oder Pomeran-		Weichseln einzusieden - - - - -	—
zenschalen einzumachen - - -	—	— einzumachen - - - - -	—

Von den Säften.

	Seite		Seite
Apfelsaft - - - - -	332	Kirschensaft - - - - -	333
Alkermessaft - - - - -	—	Kornblumensaft - - - - -	—
Bockshornelsaft - - - - -	—	— auf andere Art - - - - -	334
Himbeersaft - - - - -	333	Limonadensaft - - - - -	—

	Seite		Seite
Mandelmilchsaft	334	Rosensaft	336
Pfirschenblüthesaft	—	Rübensaft	—
Pomeranzensaft	335	Weichensaft	—
Punschsaft	—	Weichselfaft	—
Ribisel, oder Johannisbeersaft	—	Zuckersaft	337
zum Wasser abgießen	—		

Sechzehnter Abschnitt.

Von den feinen Zuckerbäckereyen.

	Seite		Seite
Anießbräzel	338	Eiskrapfen	349
Anießbrot	—	Eis = Lebzeltel	—
Anießkrapfen	—	Eismandeln	350
Anießcharten	339	Eis von Tragant	—
Austern von Zucker	—	Erbsen mit verschiedenen Farben	
Schwedisches Backwerk	—	von Zucker	351
Bänder von Zucker	340	Erdbeeren von Zucker	352
Gestiftelte Bauernkrapfen	—	Vanille = Busseln	—
Bauernkrapfen	341	Finger = Hohlehippen	—
Ein Bienenkorb von Makronen-		Genueser Zettel	353
teig auf eine Torte zu setzen		Gewürz = Zettel	—
Biskotenbogen	342	Glanz = Torte	354
Biskoten von Schokolade	—	Glasbogen	—
Französische Biskoten	—	Grillaschbogen	—
Geschäumte Biskoten	343	Hagebuttenzeltel	355
Gegossene Biskoten	—	Herzel mit Zucker	—
Biskoten von Quitten	—	Hobelschaiten	—
— von Marillen	—	Hohlehippen, gewöhnliche	356
— in Papier	344	— mit Milch	—
Bissenkrapfen	—	— von Milchrahm	357
Gerührte Bogen	—	Kaiserbrot	—
Mürbe Bogen	—	Karten von Zucker	—
Süße Bogen	345	Kastanien von Mandeln, welche	
Geröstete Mandeln	—	mit eingesottenen Weichseln	
Englische Bräzeln	346	oder Ribiseln gefüllt werden	
Mürbe Bräzeln	—	können	—
Spanische Bräzeln	—	Ritten = (Quitten-) Käse	358
Busseln	—	— Schnee	—
Butterbogen	—	— Zettel	359
Butterringel	347	Klezenbrot	—
Butterschnitten	—	Feines Klezenbrot	360
Schokolade, Brot	—	Konfekt	—
— Busseln	—	Süße Kranzel	—
— Krapfen	348	Krammetsvögel von Zucker	361
— Teig	—	Lebzeltel von Zimmt und Man-	
Eis von allerley Farben	—	deln	—
Eisbusseln	349	Limonien, Krapfel	—
Durchsichtiges Eis	—	— Scheiten	—

	Seite		Seite
Limonien-Schiffel	362	Pasterial = Lebzelteln	375
— Zettel	—	Penatzucker	—
Linzer Brot	—	Pfirsich = Oblate	—
Magenstrikel	363	Pistazien = Teig	376
Mandelgebäck	—	— Bräzeln	—
Mandelberg	—	Pomeranzen = Brot	—
Aufgestrichene Mandelbogen	—	— Teig	377
Mandelbogen mit Farben	364	— Zettel	—
Braune Mandelbogen	—	Ringel = Krapsen	—
Weisse Mandelbogen	—	Salami = Wurst von Zucker	—
Mandelbrot	365	Salsen = Krapsen	378
Mandel = Butterln	—	Schnecken von Zucker	—
— Kolatschen	—	Stängelbrot	—
Gebäckene Mandeln	—	Kleines Strikelbrot ohne Stärk-	—
Geröstete Mandeln	366	mehl	379
Gestiftelte Mandel = Krapsel	—	Tortoletten	—
Mandel = Lebzettel	—	Tragant = Teig	—
— Muscheln	367	— Krapsen	380
— Scheiten	—	Weichselbogen	—
Mandeln im Schlafrock	—	Wiegenbrot	381
Mandel = Schiffel	368	Spanischer Wind	—
— Schnitten	—	Braune Zettel	—
— Teig	369	Zimmt = Brot	382
Uebersogene Mandeln	—	— Karten	—
Marillen = Krapsen	—	— Kränzeln	—
— Zettel	370	— Krapsen	—
Marschellen	—	— Lebzettel	383
Marzipan	—	— Mandeln	—
Maserinen	371	— Rinden	—
Maurachen	—	Zirbelnüssel = Krapsen	—
Mehlkränzeln	—	Zucker = Bräzeln	384
Muscheln	372	— Brot	—
Muskatnuß = Krapsen	—	— Kolatschen	—
Muskazoni	—	— Kipfel	385
Musketierbrot	—	— Schnee	—
Nonnen = Krapsen	373	— Waffeln	—
Nürnbergers Lebzelteln	—	Zuckerwerk	386
Nüsse von Zucker	374	Kleines Zwieback = Brot	—
Oblaten	—	Weiches Zwieback = Brot	387
Oblat = Krapsen	—	Französisches Zwieback	—
Oliven = Krapsen	—	Zwieback von Schokolade	—

Siebzehnter Abschnitt.

Von den Salsen.

	Seite		Seite
Apfel = Salse	388	Hagebutten = Salse	389
Agras = Salse	—	Holler = Salse	—
Dientel = Salse	389	Kitten = (Quitten-) Salse	—

	Seite		Seite
Marillen = Salse	389	Weichsel = Salse	390
Ruß = Salse	390	Weinbeer = Salse	391
Pomeranzen = Salse	—	Zwetschken = Salse	—

Achtzehnter Abschnitt.

Von den verschiedenen Gefrorenen.

	Seite		Seite
Butter Gefrorenes	391	Pomeranzen Gefrorenes	394
Erdbeer = Gefrorenes	392	Schokolade = Gefrorenes	—
Ritten = (Quitten-) Gefrorenes	—	Vanille = Gefrorenes	—
Limonie = Gefrorenes	—	Weichsel = Gefrorenes	—
Maraschino = Gefrorenes	—	Zucker = Gefrorenes	—
Papina Gefrorenes	393	Zucker zum Gefrorenen zu läu- tern, und alles herzurichten	395
Pfirsich = Gefrorenes	—		
Pistazien = Gefrorenes	—		

Neunzehnter Abschnitt.

Die beste Art, allerley Fleisch, Geflügelwerk und Fische einzumariniren, zu räuchern, einzusalzen und überhaupt gut zu erhalten.

	Seite		Seite
Alal zu mariniren	397	Gutes Kalbfleisch zu erkennen	404
Augsburger Cervelate zu machen	—	Kalbfleisch aufzubewahren	405
Bratwürste zu verfertigen	398	Krebse aufzubewahren	—
Federvieh lange zu erhalten	—	Lachs aufzubewahren	406
Fischen den moderigen Geschmack zu benehmen	399	Maßschweine zu schlachten	—
Gebackene Fische gut einzuma- riniren	—	Bricken zu mariniren	407
Fische zu räuchern	—	Rindfleisch einzupökeln	—
Fleisch vortheilhaft zu wählen	400	Rindfleisch und Schweinefleisch zu räuchern	408
— zu bewahren	401	Schnecken einzumachen, daß sie lange bleiben	409
— zu beizen	—	Schöpfensfleisch zu erkennen, ob es gut sey	—
Forellen zu mariniren	402	Schinken zu erhalten	—
Gänse einzusalzen	—	Schweinefleisch einzupökeln	410
Häringe einzumariniren	403	Spanferkel zu mariniren	—
— zu räuchern	—	Vögel zu bewahren	411
Hausen ein ganzes Jahr aufzu- behalten	—	Westphälische Würste zu machen	—
Kalbsbraten frisch zu erhalten	404	Wildbret lange zu erhalten	—

Zwanzigster Abschnitt.

Verschiedene, meist in der Küche zu verfertigen-
gende Getränke und andere zu einer Haushal-
tung nützliche Sachen zuzubereiten.

	Seite		Seite
Barberas (Bavaroise, Thee mit Syrup: Kapillar) zu ver- fertigen - - - - -	412	Mandelmilch zu machen - - -	415
Bischof zu verfertigen - - -	—	Warme Mandelmilch - - -	416
Kleines Eperbrot zu backen -	413	Milchbrot zu backen - - -	—
Himbeer: oder Bertramessig zu machen - - - - -	—	Milch zum Wasser abgießen zu machen - - - - -	—
Kaffee zu machen - - - -	414	Osterflecken zu backen - - -	417
Limonade: Pulver, zu machen -	415	Punsch zu machen - - - -	—
		Schodoh (Chaudeau) zu machen	—
		Schokolade zu verfertigen - -	418

A n h a n g.

E r s t e r A b s c h n i t t.

	Seite
Von dem Kochen überhaupt, den Küchengeräthen, der Reinlichkeit in der Küche und von andern in dieses Fach einschlagenden Sachen	421

Zwenter Abschnitt.

Allgemeine Regeln der Kochkunst, und nothwendigste Sparsamkeit in der Küche - - - - -	429
--	-----

Dritter Abschnitt.

Verzeichniß aller Arten von Fleisch, Fischen, Obst, und Pflanzen, in welchem Monaten sie am geschmackvollsten zu haben und zu genießen sind - - - - -	435
---	-----

Vierter Abschnitt.

Von der Zierlichkeit im Anrichten der Speisen und Auftragen derselben	439
---	-----

Fünfter Abschnitt.

Die Art und Weise, Speiszettel zu entwerfen - - - - -	443
Von der Herrichtung der Tafel - - - - -	462
Alphabetisches Register - - - - -	465